



RASTEAU
CORPSET ÂME
Cru des Côtes du Rhône

RINTER RHÔNE

VIN DOUX NATUREL RASTEAU

Hors normes, les vins doux de Rasteau sont élaborés à partir de Grenache noir, sur des terres caillouteuses et bien exposées au sud, issus de vignes âgées de 50 à 80 ans.

DATE DE
RECONNAISSANCE
EN AOC

1944

ROUGE
29%
ROSÉ
62%
BLANC
9%



VIN DOUX NATUREL RASTEAU

CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache noir
Grenache
gris et blanc



Grenache noir
Grenache
gris et blanc



Grenache gris
Grenache blanc

SOLS



ARGILEUX

Vins colorés,
riches en alcool,
arômes puissants,
tanniques.



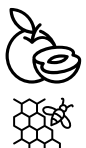
CALCAIRES

Vins légers,
aromatiques,
souples, ronds,
gras, floraux, fruités.

NEZ



Pruneau
Epice



Abricot
Miel

BOUCHE



Ample
Équilibre



Ample
Équilibre

BRÈVE D'HISTOIRE

En 1934, les vignerons de la commune élaborent un premier vin doux naturel avec un résultat encourageant.

À cette époque, la commune est partagée entre la vigne, les arbres fruitiers et les oliviers. L'exposition au sud des coteaux de Rasteau favorise la surmaturation des grappes, ce qui rend difficile une vinification classique.

CLIMAT



Méditerranéen
PEU INFLUENCÉ PAR LE
MISTRAL

+ D'INFOS SUR

www.rasteau.fr

OU RDV SUR LE CAHIER DES CHARGES **INAO**



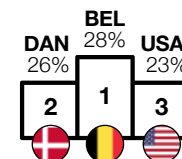
**SURFACE DE
PRODUCTION 2021**
5 HA



**PRODUCTION
TOTALE EN 2021**
108 HL



**PART DE
L'EXPORT**
13%



**PRINCIPAUX
MARCHÉS À L'EXPORT
EN 2021**